

POM POM BLANC AUFLAUF



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 1 Std.



Zutaten:

- 250 g Pom Pom Blanc (Heridium)
- 250 g Bandnudeln
- 3 Eier
- 1 Tasse Rahm oder Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- Je nach Geschmack etwas Kümmel



Zubereitung:

Die Pom Pom Blanc in der Pfanne mit Butter, Salz, Pfeffer und Petersilie dünsten. Nebenbei die Nudeln kochen.

Die geschmorten Pom Pom Blanc mit den gekochten Nudeln vermischen und in die vorgefettete Auflaufform füllen.

Das Eiweiß und Eigelb voneinander trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Das Eigelb mit dem Sauerrahm und etwas Salz gut verrühren, das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Masse auf die Pom Pom-Nudelmischung gießen und alles im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen.

Tipp:

Mit geriebenem Käse bestreuen.



Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik


HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE